

image not found or type unknown



# La cocina al desnudo

## Santi Santamaria

### Fecha de publicación:

03/05/2023

### Sello Editorial:

Ediciones Península

## Contacto de prensa

**Nombre:** Laura

Fabregat

**Teléfono:** 934928947

**Email:**

lfabregat@planeta.es

**Nombre:** Laia Barreda

Vicent

**Teléfono:** 93 492 8308

**Email:**

laia.barreda@planeta.es

**Nombre:** Erica Aspas

**Teléfono:** 934928752

**Email:**

easpas@planeta.es

El polémico ensayo que originó uno de los grandes cismas de la gastronomía española.

Santi Santamaria fue uno de los cocineros más reputados en España y de los primeros en conseguir tres estrellas Michelin. Este libro es su biblia y una reivindicación de una cocina tradicional que, hoy, vuelve a estar en boga.

En 2008, la publicación de *La cocina al desnudo* fue controvertida, ya que su alegato de amor a la cocina tradicional, casera y mediterránea se conjugaba con un mordaz ataque a la cocina molecular y a la industrialización de los ingredientes, lo que desencadenó un gran debate en la alta cocina.

Santi Santamaria se preguntaba si estábamos asistiendo al ocaso de la cocina doméstica y al imparable declive de la cultura gastronómica, si la «macdonalización» de los hogares y de los grandes restaurantes era irreversible o, incluso, si debíamos sentirnos orgullosos de la cocina —molecular o tecnoemocional—abanderada por Ferran Adrià y su cohorte de seguidores.

Un libro atípico y sugerente, sin recetas mágicas, salpicado de recuerdos y referencias personales y profesionales, escrito al margen de las modas imperantes y contra la cocina-espectáculo por alguien que permaneció toda la vida pegado a los fogones y que, por encima de todo, sentía un extraordinario amor por la cocina mediterránea.

*La cocina al desnudo* estimuló el diálogo, abrió un debate público sobre el futuro de nuestra gastronomía y agitó las conciencias de una anestesiada ciudadanía que, en muchos casos, y en opinión del autor, parecía haber renunciado a la calidad y al gusto por la comida, porque Santamaría nunca creyó que el fin justificaba los medios, ni en la cocina ni en la vida.

**«La técnica sin humanidad, sin amor, solo causa destrucción. Santi lo sabía y nos avisó antes que nadie.» Del prólogo de Maria Nicolau**

## Santi Santamaria

**Santi Santamaria** nació en Sant Celoni (Barcelona) en 1957 y falleció en Singapur en 2011. En 1981 inauguró, junto a su esposa Àngels, El Racó de Can Fabes, que recibió en 1988 su primera estrella en la guía Michelin y una segunda estrella en 1990. Ese mismo año ingresó en la asociación Relais y Châteaux y en 1993 en Traditions y Qualité. En 1994 consiguió la tercera estrella Michelin, siendo el primer chef catalán merecedor de tal distinción. Tras publicar *La cocina de Santi Santamaria* (1999) y *El mundo culinario de Santi Santamaria* (2001), inició en 2001 una colaboración semanal en el magacín de *La Vanguardia*. Ese mismo año, su restaurante Santceloni de Madrid se hizo con la primera estrella Michelin y en 2005 consiguió la segunda. Otros títulos publicados: *La cocina es bella* (2003), *El restaurante* (2004), *Entre llibres i fogons*, *Palabra de cocinero* (ambas en 2005). En 2006 inauguró su primer establecimiento en el área metropolitana de Barcelona, el restaurante Evo, en el hotel Hesperia Tower de L'Hospitalet, que pronto recibió una estrella Michelin. Recibió varios premios de prestigio internacional.